**Thunfischsauce**

**Vitello Tonnato**

40 g Schalotten Brunoise

Alles in Butter anschwitzen und Thunfisch dazugeben

Mit Noilly Prat, Weißwein und Essenz ablöschen

Kartoffeln beigeben und weichköcheln lassen

Mixen und durch Sieb passieren

Erkalten lassen und

Mayo, Sauerrahm beigeben

Mit Zitronensaft und Cayennepfeffer abschmecken

30 g Champignons gehackt

120 g Tomaten Brunoise

Knoblauch

20 g Stangensellerie (fein geschnitten)

Sardellenfilet

20 g Karotten Brunoise

1 EL Kapern

150 g Thunfisch naturell (eingelegt)

50 ml Noilly Prat

100 ml Weißwein

500 ml Tomatenessenz

2 EL geriebene mehlige Kartoffeln

Mayonnaise

Sauerrahm

Zitronensaft

Cayennepfeffer